Fonds de Gibier CHEF®
Boîte de 600 g pour 15 L à 30 L

CODE EAN

303371 003275 4

DESCRIPTION DU PRODUIT

Fonds de gibier déshydraté.

INGRÉDIENTS

Ingrédients du fonds déshydraté : maltodextrine, fécule de pomme de terre, arômes (anchois, blé), sirop de glucose, légumes : oignon, tomate ; sel, huile de tournesol, colorant : caramel (E150c) ; viande de daguet 1,3 %, ail, extrait de vin rouge, extrait de carotte, graines de céleri, poivre, extraits de plantes aromatiques.

Peut contenir des traces de lait, œuf, crustacés.

ALLERGÈNES MAJEURS

Conformément à la directive européenne en vigueur relative à l'étiquetage des denrées alimentaires et au règlement en vigueur fixant les procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires :

- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : poisson, blé, céleri.
- Traces d'allergènes potentiellement présents : lait, œuf, crustacés.

Merci de vérifier ces informations sur l'étiquette de votre produit, car seules celles-ci font foi.

ENGAGEMENT QUALITÉ

NESTLÉ a un système de management de la qualité, le NQMS (NESTLÉ Quality Management System), en cohérence avec les systèmes ISO 9001 et ISO 22000.
Etiquetage conforme à la réglementation en vigueur sur les OGM.
Ce produit ne contient pas d'ingrédients ionisés.

MODE D'EMPLOI

1. Délayer le produit dans le liquide bouillant ou froid.
2. Maintenir ou porter à ébullition, cuire 3 mn.

Dilution parfaite à l'eau bouillante.

DOSAGES

Produit Déshydraté	Base de sauce		Produit Déshydraté	Base de cuisson	
	Eau	Nombre de litres reconstitués		Eau	Nombre de litres reconstitués
40 g	1 litre	1 litre	20 g	1 litre	1 litre
La boîte	15 litres	15 litres	La boîte	30 litres	30 litres

UTILISATION

Base pour sauces gibier, sauces poivrade et grand veneur, fonds de mouillement pour estouffades et civets. Utilisé dans une sauce vin rouge pour poisson, il pourra être servi avec de la saumonette ou de l'anguille.

Fonds de Gibier CHEF®
Boîte de 600 g pour 15 L à 30 L

CODE EAN

303371 003275 4

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Pour 100 g de produit déshydraté	Par litre préparé avec 40 g
Energie	350 kcal 1481 kJ	140 kcal 592 kJ
Protéines	8,1 g	3,2 g
Glucides	67,4 g	27,0 g
- dont sucres	6,8 g	2,7 g
Lipides	4,8 g	1,9 g
- dont acides gras saturés	0,6 g	0,2 g
- dont acides gras trans	0,0 g	0,0 g
Fibres	2,5 g	1,0 g
Sodium	4,6 g	1,8 g

Bénéfices nutritionnels

- A très faible teneur en matières grasses.
- Acides gras trans < 1% grâce à une sélection de matières grasses non hydrogénées.

AVANTAGES ET BÉNÉFICES DU PRODUIT

Le fonds de gibier : un fonds typé qui allie la force de la viande de gibier à un bouquet aromatique expressif.

Issu du savoir-faire CHEF® : une sélection rigoureuse des ingrédients ; des dosages adaptés aux différents types d'utilisation (cuissons, sauces) ; une excellente tenue en liaison froide et au bain-marie ; une déclaration complète des allergènes ; sans exhausteur de goût ajouté ; un bordereau de traçabilité détachable et recollable ; une boîte service pratique, hermétique et empilable.

CONSERVATION - STOCKAGE

Date Limite d'Utilisation Optimale (DLUO) : 15 mois.
A conserver dans un endroit sec et frais. Bien refermer après utilisation et utiliser dans les meilleurs délais.

DONNÉES LOGISTIQUES

	Type UC / UD	Code EAN	Poids Net	Poids Brut	Dimensions (L x l x H) en mm
Unité consommateur (UC)	Boîte	303371 003275 4	600 g	699 g	145 x 132 x 147
Unité de distribution (UD)	Carton	3033710268153	3,6 kg	4,34 kg	396 x 290 x 152
Palette				268,00 kg	1200 x 800 x 1214

Code PA	Code Article	Nbre UC par UD	Nbre UD par Couche	Couches par Palette	Nbre UD par Palette	Nbre UC par Palette
15.174.002. b	1663602	6	8	7	56	336

Nestlé France S.A.S. 542 014 428 RCS MEAUX ® Reg. Trademark of Société des Produits Nestlé S.A.

NESTLÉ Professional en direct
Infos, nutrition, conseils...
Nos experts et nos diététiciennes sont à votre écoute
0 810 065 065
(Coût d'un appel local depuis un poste fixe)
www.nestleprofessional.fr
NESTLÉ Professional en direct, 7 Bd Pierre Carle, B.P. 900 Noisiel, 77446 Marne la Vallée, Cedex 2

Nestlé PROFESSIONAL
Créateur de Solutions Culinaires & Boissons